ШКОЛА гастронома

журнал для тех, кто любит готовить

май 2005 / №9 (35)











www.gastromag.ru
ISSN 1728-6948
9 771728 694000


РУССКИЙ ХИТ
Рекламная акция
Наши победители!
«Ищи маску»
Поздравляем победителей рекламной акции «Ищи маску», путевки в Венецию выиграли:
Хотьков Р. С. (г. Москва),
Полушкина А. В. (г. Москва),
Лебедев К. И. (г. Брянск),
Привалов О. П. (г. Екатеринбург),
Мазур А. А. (г. Волгоград).
ГЛАВНЫЙ ПРИЗ
автомобиль «RENO MEGAN»
выиграл Конохов М. Д. (г. Москва)
Внутри пачки «Русский Хит» ПРИЗ для каждого лежит!
Товар сертифицирован



тема конкурса – блюда на гриле

Дорогие друзья!
От всей души поздравляем вас с 60-летием Великой Победы. Желаем всем, и особенно нашим доблестным ветеранам, долгих лет благополучной жизни и ничем не омраченной радости.
Обращаем ваше внимание на то, что «Школа гастронома» объявила еще один конкурс рецептов. Два победителя получат в подарок кухонные комбайны Philips Cucina HR 7745. Более подробную информацию вы найдете на стр. 11.
Одновременно с этим у вас есть возможность стать призерами в продолжающемся конкурсе на лучший рецепт для микроволновой печи. Ждем ваших рецептов, лучшие из которых будут опубликованы в ближайших номерах журнала. А победитель конкурса по итогам года получит микроволновую печь фирмы Samsung.
Желаем удачи!

Ваша редакция









содержание

2 закуски
рулетики из ветчины
салат из щавеля, шпината и сельдерея
вешенки в кляре

6 супы
суп из телячьих мозгов
похлебка из лосося и мидий
чаудер с морепродуктами

10 мясо
телятина в хлебе

12 птица
рулет из гуся

15 рецепты от Santa Maria
крылышки куриные маринованные
дип-соусы
– греческий соус дзадзики
– испанский соус ромеско
– шпинатовый дип-соус
свинина запеченная

19 овощи
картофель фаршированный в беконе

20 рыба
рыба с корейкой и зеленой фасолью

22 классика
омлет из белков с зеленью

23 соусы
майонез домашний

24 выпечка
печенье с курагой и йогуртом

26 десерт
пирожное восточное
с грецкими орехами

28 напитки
коктейли молочные
– йогуртовый
– кофейный
– апельсиново-персиковый

Блюда приготовлены в кулинарной студии AEG под эгидой журнала «Гастрономъ».
Компания AEG проводит бесплатные мастер-классы по кулинарии для владельцев техники AEG. Всю информацию по мастер-классам и условиям их посещения вы можете получить по телефону **(095) 775-21-71.**

условные обозначения

блюда, которые подходят для детей

вегетарианское питание

среднее время приготовления блюда

количество порций в рецепте

энергетическая ценность 1 порции

блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

блюда, приготовленные с продуктами Santa Maria

M Santa Maria

Время приготовления: **1 час 20 мин.**
Порций: **4**
1 порция: **378 ккал**

белки – 9,2 г, жиры – 25,9 г, углеводы – 27 г

сложность приготовления блюд
- легкие рецепты
- рецепты средней сложности
- рецепты для опытных кулинаров

пищевая ценность 1 порции

* **полезный совет**



рулетики | из ветчины

Спонсор рецепта –



Время приготовления: **25 мин.**
Порций: **10**
1 порция: **251,8 ккал**

белки – 11,9 г, жиры – 22,1 г,
углеводы – 1,1 г

Что нужно:

- **500 г вареной ветчины**
- **100 г столового хрена**
- **100 г майонеза**
- **1 пучок петрушки**
- **1 ст. л. сушеного базилика**
- **2 ст. л. желатина в порошке**





Что делать:

1 Ветчину нарезать очень тонкими пластинками, примерно 1,5 мм толщиной.

* **Можно купить уже готовую нарезку или попросить продавца тонко нарезать кусок ветчины.**

2 Зелень вымыть, обсушить и мелко нарубить. Смешать в миске хрен с майонезом, добавить нарезанную зелень и сушеный базилик, тщательно перемешать.

* **Для этого блюда мы используем столовый хрен и майонез без добавления каких-либо специй и пряностей. Ни солить, ни перчить начинку не нужно.**

3 Желатин замочить в небольшом количестве кипяченой воды, дать ему набухнуть, затем поставить на небольшой огонь и нагревать, постоянно помешивая, до полного растворения. Снять с огня, дать немного остыть, процедить через мелкое сито и добавить в смесь хрена с майонезом. Перемешать.

4 Пластинки ветчины свернуть конусом, для удобства поставить в широкие бокалы и наполнить получившейся начинкой. Дать начинке застыть, после чего переложить рулетики на сервировочное блюдо. ■





кстати

Современная российская компания «Волшебное дерево» выпускает пряности и специи высокого качества при строгом соблюдении всех технологий производства. Они удобно расфасованы – в пакетики по 10, 15 и 50 г, и вы можете купить именно то количество, которое вам необходимо для приготовления блюда.



Вариант

горячие рулетики с сыром

Ветчинные рулетики можно подать и как горячую закуску. Вы можете разнообразить наши рецепты, добавив в начинку другие продукты: креветки, копченую рыбу, свежие или маринованные овощи.

Что нужно:

300 г вареной ветчины
200 г твердого сыра
4 соленых огурчика
2–3 ст. л. растительного масла

Что делать:

1. Соленые огурцы и сыр нарезать брусочками одинакового размера, выложить на ветчину; свернуть рулетики, закрепить их деревянными зубочистками.

2. Разогреть в сковороде растительное масло, обжарить ветчинные рулетики до румяной корочки (4 мин.). Выложить на сервировочное блюдо.





салат из щавеля, шпината и сельдерея

Время приготовления: **40 мин.**
Порций: **4**
1 порция: **112,7 ккал**

белки – 2,1 г, жиры – 5,1 г,
углеводы – 14,6 г

Что нужно:

по 100 г щавеля и шпината
200 г зеленого салата-латука
2 стебля черешкового сельдерея
по 3 веточки укропа и петрушки
1 зубчик чеснока
соль по вкусу

Для заправки:

2 ч. л. смородинового джема
1 ст. л. растительного масла
1 ст. л. сливок
по 0,5 ч. л. белого перца и тмина
соль по вкусу

Что делать:

1 Листья щавеля, шпината и латука тщательно вымыть и обсушить. Вырезать из основания листьев щавеля и шпината жесткую сердцевину.

2 Нарезать все листья тонкой соломкой. Петрушку и укроп измельчить. Сельдерей вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, нашинковать. Сложить всю зелень, сельдерей и чеснок в большую миску, посолить и перемешать легкими движениями. Накрыть пищевой пленкой и дать постоять минут 15–20.

Приготовить заправку.

3 Смешать смородиновый джем с растительным маслом (лучше с оливковым) и сливками. Добавить белый перец, тмин и соль. Тщательно перемешать.

Салат еще раз перемешать и подать на стол. Отдельно подать заправку. ■







кстати

Заправку для этого салата можно приготовить на основе любого кисловатого джема, например клюквенного или брусничного.



вешенки | в кляре





Время приготовления: **35 мин.**
Порций: **2**
1 порция: **621 ккал**

белки – 12,2 г, жиры – 25,7 г, углеводы – 85,2 г

Что нужно:

300 г свежих вешенок
4 ст. л. муки
6 ст. л. крахмала
1 яичный желток
1 стакан растительного масла для фритюра

Что делать:

1 У вешенок отрезать корешки. Очень аккуратно разобрать на отдельные грибочки, стараясь не ломать шляпки. Сложить их в миску, залить холодной водой и оставить на 15 мин. Откинуть на дуршлаг, осторожно промыть проточной водой. Выложить на салфетки и дать обсохнуть.

2 В небольшой миске смешать муку и 4 ст. л. крахмала. Добавить желток и 200 мл холодной воды. Посолить, тщательно размешать. Должно получиться тесто консистенции жидкой сметаны.

3 Сильно разогреть в сотейнике растительное масло. Вешенки обмакивать сначала в оставшийся крахмал, затем в кляр. Обжаривать небольшими порциями в масле по 2 мин. Выложить на бумажные салфетки, чтобы стекло лишнее масло. ■







СУП | из телячьих мозгов

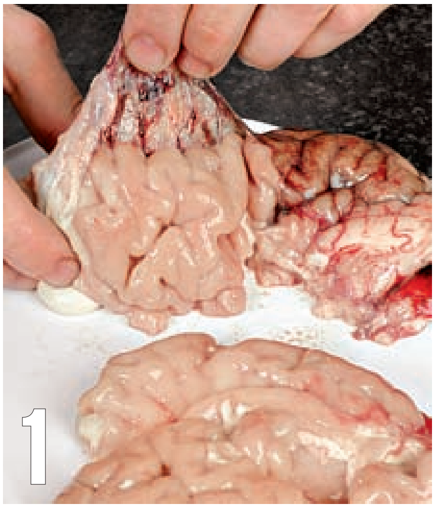
Время подготовки: **2 часа**
Время приготовления: **40 мин.**
Порций: **4**
1 порция: **505,9 ккал**

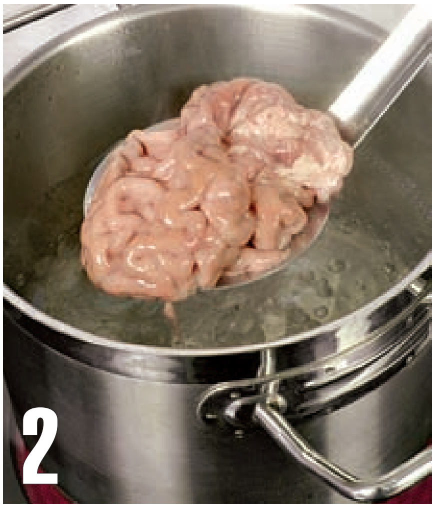
белки – 27,0 г, жиры – 18,1 г,
углеводы – 58,8 г



Что нужно:

500 г телячьих мозгов
1 лимон
1 луковица
20 г сливочного масла
250 г белого хлеба
1 стакан молока
1 пучок петрушки
1 ст. л. муки
1 яйцо
4 картофелины
200 г зеленого горошка
зеленый лук
соль, перец по вкусу







Что делать:

1 Мозги очень аккуратно промыть теплой водой, снять внешнюю пленку. Положить мозги в миску с холодной водой и оставить на 1,5 ч. Воду необходимо периодически менять.

2 В кастрюле вскипятить воду, положить щепотку соли, выжать в воду лимон. Уменьшить огонь, опустить в кастрюлю мозги и довести до кипения (кипение должно быть несильным!). Варить 10 мин. Отбросить мозги на дуршлаг и осторожно промыть холодной водой.

* **Эта предварительная обработка обязательна для приготовления любого блюда из мозгов.**

Нарезать мозги небольшими кусками. Бульон процедить через 2 слоя марли.

* **Собственный вкус у мозгов довольно слабый. Чтобы суп получился более насыщенным, его можно сварить на крепком говяжьем или курином бульоне.**

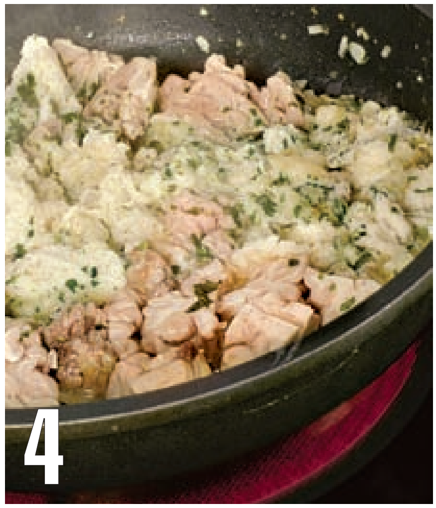
3 Репчатый лук очистить, измельчить. Петрушку вымыть, обсушить бумажными салфетками и мелко нарубить. С хлеба срезать корку, мякиш размочить в молоке. Разогреть в сковороде сливочное масло, обжарить в нем лук (4 мин.).

4 Добавить в сковороду к луку мозги, петрушку и размоченный хлеб вместе с молоком. Готовить без крышки, периодически помешивая, пока жидкость полностью не выпарится, 10–12 мин. Снять с огня, дать остыть.

5 Добавить в остывшую массу муку и яйцо. Посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать. Вылепить из фарша небольшие фрикадельки продолговатой или круглой формы.

6 Процеженный бульон довести до кипения. Картофель очистить, нарезать брусочками, положить в бульон и варить 10 мин. Добавить зеленый горошек и фрикадельки. Довести суп до кипения, сразу же снять с огня.

Перед подачей украсить мелко нарезанным зеленым луком или любой другой зеленью. ■







КСТАТИ



Мозги нельзя долго хранить. Лучше всего их приготовить в течение суток после покупки. Самое простое и очень вкусное блюдо – мозги, жаренные в панировке или кляре. Их надо предварительно обработать (см. рецепт), обвалять в муке, сухарях или кляре и обжарить в сливочном или растительном (лучше оливковом) масле.



похлебка | из лосося и мидий





Время приготовления: **35 мин.**
Порций: **4**
1 порция: **502,6 ккал**

белки – 34,7 г, жиры – 30,5 г,
углеводы – 22,3 г



Что нужно:

1 ст. л. сливочного масла
1 стебель лука-порея
0,5 ч. л. соли
450 г консервированных мидий
0,5 стакана белого вина
4 картофелины
1 стакан сливок
1 стакан молока
1 ст. л. зелени базилика
400 г филе лосося
0,5 ч. л. черного перца





Что делать:

1 Порей тщательно промыть, стряхнуть, обсушить. Зеленую часть отрезать, а белую нарезать тонкими кольцами.

* **Зеленые листья порея используются крайне редко. Хотя рецепты, конечно, есть. Например, в «Школе гастронома», №6 за 2005 г.**

В большой кастрюле растопить сливочное масло. Обжаривать в нем лук, постоянно помешивая, 3 мин. Посолить, влить вино и оставить на медленном огне на 3 мин.

2 Картофель, очищенный и нарезанный кусочками среднего размера, добавить в кастрюлю с пореем. Перемешать и тушить без крышки, периодически помешивая, 15 мин.

3 Листья базилика вымыть, обсушить и нарезать тонкой соломкой. Сливки и молоко влить в кастрюлю, добавить базилик. Увеличить огонь, довести суп до кипения. Уменьшить огонь до среднего.

4 Тем временем филе лосося вымыть, нарезать небольшими кусками. Добавить в закипевший суп вместе с мидиями. Варить 10 мин. В самом конце приправить черным перцем.

К супу можно подать чесночные гренки – кусочки черного или белого хлеба, натертые чесноком и обжаренные с двух сторон в растительном масле. ■





вариант

чаудер с морепродуктами

Что нужно:

150 г бекона
100 г белого лука
150 г стеблей сельдерея
100 г моркови
300 г картофеля
100 г муки
200 г филе лосося
200 г очищенных креветок
200 г мяса краба
100 мл молока
100 мл сливок жирностью 33%
2 л рыбного бульона
1 ч. л. соуса табаско
1 ч. л. вустерского соуса

Что делать:

1. Мелко нарезать бекон. Все овощи, порезать маленькими кубиками.
2. Налить в кастрюлю 2 ст. л. оливкового масла и обжарить в нем бекон так, чтобы он стал хрустящим. Добавить туда же овощи, кроме картофеля, и жарить, постоянно помешивая, на среднем огне, 10 мин. Всыпать муку, хорошенько размешать и жарить еще 7 мин.
3. Помешивая, медленно влить в кастрюлю рыбный бульон. Когда начнет закипать, опустить картофель.
4. Дать закипеть, варить 5 мин. Добавить нарезанный крупными кубиками лосось, крабы и очищенные креветки.
5. В отдельной кастрюле довести до кипения молоко вместе со сливками. Когда картофель готов, порциями влить молоко со сливками. Добавить табаско и вустерский соус, посолить и поперчить по вкусу, посыпать зеленью и подать.





телятина | со шпинатом в хлебе

Время приготовления: **40 мин.**
Порций: **4**
1 порция: **572 ккал**

белки – 46,6 г, жиры – 29,6 г, углеводы – 29,7 г



Что нужно:

800 г шпината
250 г сметаны
2 ч. л. сахара
1 ст. л. лимонного сока
800 г телятины
1 круглая пшеничная или ржаная булка диаметром 20 см
зеленый лук
2 ст. л. семечек подсолнечника
3 ст. л. растительного масла
соль, перец по вкусу





Что делать:

1 Телятину вымыть, обсушить, нарезать тонкими полосками. Разогреть в сковороде масло, обжарить в нем телятину до готовности (7 мин.). Снять с огня, накрыть крышкой и оставить на 10 мин.

* **Вы можете приготовить это блюдо и с говядиной. В этом случае мясо после обжаривания надо потушить на медленном огне под крышкой 10–15 мин.**

2 Семечки обжарить на сухой сковороде (2 мин.). Шпинат нарезать широкой соломкой. В кастрюле вскипятить воду, положить в нее шпинат и через 1 мин. отбросить на дуршлаг; обдать холодной водой. Дать стечь всей воде.

3 Смешать в миске шпинат и телятину. Добавить семечки, сметану, лимонный сок, сахар. Посолить по вкусу, перемешать. Накрыть пищевой пленкой и поставить на ночь в холодильник.

4 Разогреть духовку до 180 °С. У булки срезать верхушку и вынуть мякиш. Верхушку отложить. Хлебный мякиш можно мелко раскрошить и подсушить в духовке – получится отличная панировка. В образовавшуюся полость положить начинку. Накрыть булку срезанной верхушкой, поставить в духовку и прогревать примерно 20 мин.

Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанным зеленым луком. ■





Дорогие друзья! «Школа гастронома» объявляет

(КОНКУРС на лучший вариант воскресного семейного обеда)

Разыгрываются 2 многофункциональных кухонных комбайна Philips Cucina.

В каждом доме есть свои, сложившиеся годами, традиции семейных обедов, блюда, рецепты которых передаются из поколения в поколение. Напишите нам, как в вашей семье проходит воскресный обед, пришлите подробные рецепты любимых блюд – и вы сможете выиграть замечательный приз.

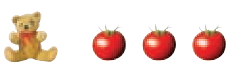
Два победителя получат в подарок кухонный комбайн Philips Cucina HR 7735. Он очень легок в использовании. На сборку комбайна уходит всего 10 секунд. Одно нажатие кнопки – и он готов продемонстрировать вам все свои 29 функций. Cucina возьмет на себя взбивание, измельчение, смешивание, нарезку и прочие трудоемкие дела. Встроенная кнопка легкой очистки чаши и блендера также облегчит вашу работу.

! **Мы ждем ваших писем до 1 июля 2005 года. Имена победителей конкурса будут объявлены в № 14 (июль 2005 г.) «Школы гастронома».**





рулет | из гуся



Время подготовки: **8 часов**
Время приготовления: **2 часа 20 мин.**
Порций: **10–12**
1 порция: **972,8 ккал**

белки – 34,6 г, жиры – 89,0 г,
углеводы – 8,3 г

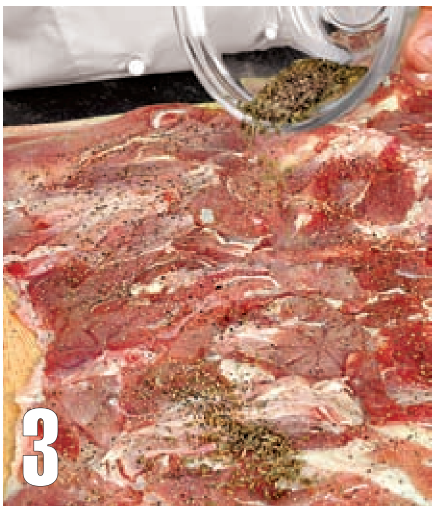


Что нужно:

- **гусь 3–3,5 кг**
- **2 ст. л. растительного масла**
- **1 ст. л. соли**
- **1 ст. л. черного перца**
- **0,5 ст. л. тмина**
- **150 мл белого сухого вина**
- **6 яблок**
- **100 г кедровых орехов**
- **8 веточек мяты**
- **2 ст. л. сливочного масла**







Что делать:

1 Гуся вымыть, обсушить, при необходимости опалить. Положить на разделочную доску спинкой вниз. Сделать продольный разрез по центру грудки. Острым ножом отделить мясо от грудной кости сначала с одной стороны, затем, повернув гуся на 180°, – с другой. Понемногу подрезая мясо вдоль ребер, отделить его от костей до самого хребта. Разрезать соединительную ткань суставов и освободить от остова ножки и крылья. Подрезав мясо под хребтовой костью, освободить весь остов.

2 Отрезать длинные концы крыльев. Сделать продольный надрез вдоль внутренней части бедра, удалить кость. Таким же образом удалить кости из второго бедра и плечевые. Разложить гуся единым пластом. Срезать толстые слои мяса с грудки и ножек и распределить их по тем местам, где мяса мало или почти нет. Накрыть гуся пищевой пленкой и отбить.

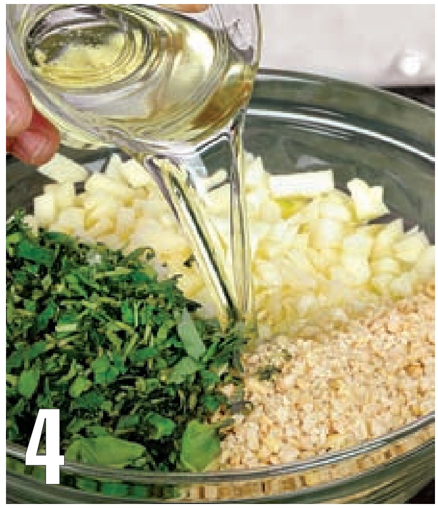
* **О том, как разделать гуся, подробно рассказано в «Школе гастронома» № 21 (декабрь 2004 г.)**

3 Смешать растительное масло, 100 мл вина, соль, перец и тмин. Залить гуся получившимся маринадом, накрыть пленкой и поставить в холодильник на 8 ч.

4 Мяту вымыть, обсушить, разобрать на листики и измельчить. Орехи истолочь. Яблоки вымыть, разрезать на 4 части и удалить сердцевину, мякоть нарезать кубиками. Мяту, орехи и яблоки сложить в миску и перемешать. Влить оставшееся сухое вино, оставить на 30 мин. Разогреть в сотейнике сливочное масло. Быстро обжарить в нем яблоки с зеленью и орехами (2 мин.).

5 Разогреть духовку до 200 °С. Гуся достать из холодильника. Положить на рабочую поверхность кожей вниз и равномерно распределить по нему начинку. Свернуть гуся рулетом.

6 Перевязать рулет бечевкой. Шов закрепить зубочистками. Положить рулет на решетку с поддоном и запекать в духовке 1,5 ч. Каждые 20 мин. поливать рулет вытопившимся жиром. ■







наш совет

После разделки гуся остается много костей. Из них можно сварить хороший наваристый бульон. Сложите все кости в большую кастрюлю, залейте 2–2,5 л холодной воды, добавьте подпеченные на сухой сковороде луковицу, морковь, 100 г корневого сельдерея или корней петрушки. Доведите бульон до кипения, снимите шумовкой пену, посолите по вкусу и варите на небольшом огне 1,5 ч. За 10 мин. до готовности добавьте 3–4 горошины черного перца и лавровый лист. Готовый бульон процедите.



Наконец-то дни стали теплыми, вечера – длинными, можно подолгу сидеть у костра и выезжать на пикник. А пикник должен быть праздником не только для тех, кто ест, но и для тех, кто готовит. Santa Maria предлагает самые разные смеси специй, в том числе и специально для гриля, а также маринады для мяса, птицы и рыбы, с которыми вы без особых усилий приготовите необыкновенно вкусные блюда.

крылышки

куриные маринованные



Время подготовки: **1 час 10 мин.**
Время приготовления: **30 мин.**
Порций: **10**
1 порция: **190,8 ккал**

белки – 20,0 г, жиры – 12,3 г, углеводы – 0 г

Что нужно:

2 кг куриных крылышек
2 пакетика маринада для курицы Santa Maria
1 пакетик маринада со вкусом меда Santa Maria
2 ст. л. оливкового масла

Что делать:

1 Крылышки вымыть, обсушить, при необходимости опалить. У каждого крылышка отделить собственно крыло от плеча. Сложить крылышки в глубокую миску, залить маринадом для курицы и маринадом со вкусом меда Santa Maria так, чтобы крылышки были полностью покрыты. Накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник минимум на 1 ч (при желании можно оставить на ночь).

2 Разогреть в сковороде оливковое масло. Обжаривать крылышки небольшими порциями по 3 мин. с каждой стороны.

* **Если вы жарите крылышки на гриле, предварительно слегка сбрызните их растительным маслом.** ■









ДИП-СОУСЫ

Пикник невозможно представить без свежих овощей. Это и хорошая закуска, и лучший гарнир к жареному мясу: чуть присоленный огурец или перец всегда съедается с удовольствием. Предлагаем превратить удовольствие в восторг. Накануне пикника приготовьте несколько соусов по нашим рецептам. А потом нарежьте длинными брусочками морковь, огурцы, редьку, дайкон, черешки сельдерея, сладкий перец, разберите на небольшие соцветия цветную капусту. И подайте овощи с этими соусами. Времени на приготовление уйдет совсем немного, а результат будет просто отличным. Соусы, кстати, подходят и к мясу.

Что нужно:

Для греческого соуса Дзадзики:

- **500 мл натурального йогурта**
- **1 большой огурец**
- **1 ст. л. крупной соли**
- **2 ст. л. сметаны**
- **1 ст. л. лимонного сока**
- **2 зубчика чеснока**
- **1 ст. л. сухого укропа Santa Maria**
- **1 ст. л. сухой петрушки Santa Maria**

Для испанского соуса Ромеско:

- **0,5 стакана очищенного миндаля**
- **2 красных сладких перца**
- **2 ст. л. красного сухого вина**
- **2 зубчика чеснока**
- **3 ст. л. оливкового масла**
- **0,25 ч. л. молотого чили Santa Maria**

Для шпинатового дип-соуса:

- **3 ст. л. оливкового масла**
- **2 большие луковицы**
- **500 г свежего шпината**
- **3 ст. л. сливочного сыра**
- **150 г сметаны**
- **0,5 ч. л. молотой паприки Santa Maria**
- **0,5 ч. л. соли**



Маринады, выпускаемые под торговой маркой Santa Maria, позволят вам замариновать мясо, птицу или рыбу всего за 1 час.
Маринад с медовым вкусом идеально подходит для куриных крылышек и баранины. Чесночный придаст пикантный вкус любому сорту мяса и рыбы. Специальный маринад для курицы сделает мягкими и вкусными любые части куриной тушки.







Что делать:

Приготовить греческий соус Дзадзики.

1 Накрыть мелкое сито чистой полотняной салфеткой и на 30 сек. поместить в кастрюлю с кипящей водой. Вынуть сито, выложить в него йогурт, накрыть пищевой пленкой и оставить на ночь.

2 Огурец очистить, разрезать пополам, удалить семена. Натереть на терке, перемешать с солью и оставить на 3 ч. Из настоявшегося огурца отжать выделившийся сок.
Йогурт переложить в миску, добавить сметану, лимонный сок, измельченный чеснок, огурец, сухую зелень укропа и петрушки. Перемешать и поставить на холод минимум на 2 ч.

Приготовить испанский соус Ромеско.

3 Разогреть духовку до 200 °С. Перцы вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину. Выложить на противень, смазать 1 ст. л. оливкового масла. Поставить в духовку и запекать 15 мин. Переложить перцы в миску, накрыть пищевой пленкой, дать постоять 10 мин., после чего снять с перцев кожицу.

4 Миндаль измельчить в блендере в муку. Добавить перцы, вино, измельченный чеснок и порошок чили. Взбить в пюре. Продолжая взбивать, влить тонкой струйкой оставшееся масло. Тщательно перемешать.

Приготовить шпинатовый дип-соус.

5 Лук очистить, измельчить. Шпинат вымыть, нарезать тонкой соломкой. Разогреть масло. Обжарить измельченный лук на сильном огне (2 мин.). Уменьшить огонь до слабого и готовить еще 8 мин. Добавить шпинат и готовить 2 мин.

6 Снять сковороду с огня, дать остыть. Добавить сливочный сыр, сметану, паприку, соль. Перемешать.

Все эти соусы можно приготовить заранее.









Свинина
запеченная

Что нужно:

2 кг филейной части свинины
6–7 зубчиков чеснока
1 ст. л. приправы к грилю Santa Maria
1 ст. л. острой приправы к мясу Santa Maria
соль по вкусу

Время подготовки: **1 час 30 мин.**
Время приготовления: **4 часа**
Порций: **10**
1 порция: **543,6 ккал**

белки – 28,2 г, жиры – 47,8 г, углеводы – 0 г

Что делать:

1 Свинину вымыть, обсушить. Чеснок очистить, крупные зубчики разрезать вдоль пополам. Тонким острым ножом сделать в мясе глубокие проколы и вставить в них половину зубчиков чеснока. Перевернуть мясо на другую сторону и таким же образом нашпиговать его оставшимся чесноком.

2 Натереть свинину солью, присыпать приправой к грилю и острой приправой к мясу Santa Maria, накрыть пищевой пленкой и оставить при комнатной температуре на 1–1,5 ч.

3 Духовку разогреть до 220 °С. Свинину завернуть в фольгу и запекать 2 ч. ■









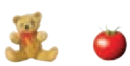



1


2


3

картофель
фаршированный в беконе



Время приготовления: **50 мин.**
Порций: **4**
1 порция: **364,9 ккал**

белки – 22,7 г, жиры – 17,1 г, углеводы – 28,2 г

Что нужно:

8 картофелин
8 полосок бекона
150 г копченого лосося
100 г сыра «эдамер»
0,5 сладкого зеленого перца
0,5 сладкого красного перца
0,5 сладкого желтого перца
соль, перец по вкусу

Что делать:

1 Картофель отварить в мундире, дать ему остыть, затем очистить. Разрезать каждую картофелину вдоль пополам. Аккуратно вынуть середину, оставив внешнюю оболочку толщиной 0,7 см.

2 Перцы вымыть, очистить и нарезать небольшими кубиками. Таким же образом нарезать рыбу. Сыр натереть на крупной терке. Мякоть картофеля мелко порубить, смешать со сладким перцем, рыбой и сыром. Посолить, поперчить по вкусу. Наполнить начинкой половинки картофелин.

3 Разогреть духовку до 180 °C. Сложить половинки картофеля вместе, обернуть полоской бекона, закрепить деревянной зубочисткой. Уложить на решетку и запекать в духовке 30 мин. ■

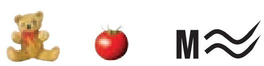
КСТАТИ

Копченого лосося можно заменить другой рыбой холодного копчения – щукой, треской или скумбрией, главное, не очень жирной.



рыба | с корейкой и зеленой фасолью

Спонсор рецепта – Sumsung



Время приготовления: **35 мин.**
Порций: **6**
1 порция: **512,3 ккал**

белки – 38,0 г, жиры – 37,1 г,
углеводы – 6,6 г



Что нужно:

1,5 кг морской нежирной рыбы
400 г копченой корейки
2 луковицы
500 г консервированной стручковой фасоли
3 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. сахара
сок 0,5 лимона
соль, перец по вкусу







Что делать:

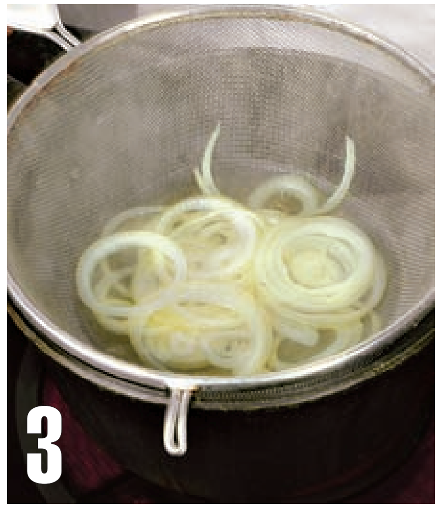
1 Рыбу очистить от чешуи. Вдоль брюшка сделать небольшой продольный разрез, удалить внутренности. Ножницами вырезать жабры. Головы и хвосты не удалять. Тщательно вымыть рыбу внутри и снаружи, обсушить бумажными салфетками.

2 Корейку нарезать очень тонкими ломтиками, толщиной около 1 мм. Каждую тушку натереть небольшим количеством перца и обернуть ломтиками корейки так, чтобы голова и хвост остались открытыми.

3 Лук очистить, нарезать тонкими кольцами. Переложить в дуршлаг и опустить на 2 мин. в кастрюлю с кипящей водой, вынуть и сразу же обдать холодной водой. Из банки с фасолью слить жидкость.

* **Если вы купили свежую стручковую фасоль, то ее надо проварить в кипящей подсоленной воде 3–4 мин.**

4 Смазать поддон микроволновой печи 1 ст. л. оливкового масла. Выложить на него лук и фасоль. Подготовленную рыбу положить на решетку для гриля. Смешать оставшееся масло с соком лимона, сахаром и солью; сбрызнуть рыбу. Поставить решетку с рыбой на верхний уровень печи, а поддон с овощами – на нижний. Готовить 10 мин. при мощности микроволн 70% и включенном гриле. ■





* **Для этого блюда постарайтесь купить некрупную морскую рыбу, например навагу, ледяную или путассу.**

* **В качестве второго гарнира подойдет рис, жареный или отварной картофель. Отдельно можно подать томатный или сливочный соус.**

КСТАТИ

Для приготовления рыбы с корейкой лучше всего подойдет микроволновая печь с грилем Samsung Super Grille. Необходимого результата вы добьетесь очень быстро – ведь в отличие от обычных микроволновок в этой печи используется двойной гриль. Кстати, «скорость» – не единственное ее достоинство. Двойной гриль позволяет подрумянивать пищу с обеих сторон. Более того, в печи Samsung Super Grille два уровня, а значит, в ней можно готовить одновременно разные блюда.



Омлет

из белков с зеленью

В отличие от яичных желтков белки не содержат ни жира, ни холестерина. Они богаты витаминами A и D, рибофлавином и фосфором. Белковые омлеты обычно готовят на паровой бане, поместив миску со взбитыми белками в кастрюлю с кипящей водой. Но и омлет, поджаренный на небольшом количестве растительного масла, не утратит диетических свойств.

Время приготовления: **15 мин.**
Порций: **2**
1 порция: **190,8 ккал**

белки – 14,0 г, жиры – 12,8 г, углеводы – 4,9 г

Что нужно:

5 яиц
100 г свежей зелени
2 ст. л. молока
смесь перцев Santa Maria
1 ч. л. растительного масла
соль по вкусу

Что делать:

1 Отделить белки от желтков. Желтки поставить в холодильник. Зелень (укроп, петрушку, кинзу, шпинат и пр.) вымыть, обсушить и мелко нарезать.

2 Взбить белки с молоком и зеленью до появления пены. Не прекращая взбивать, добавить соль и смесь перцев Santa Maria.

3 Разогреть в сковороде растительное масло. Вылить яичную смесь, готовить 2 мин. Перевернуть омлет на другую сторону и готовить еще 1 мин. Снять с огня и сразу подать на стол.







Кстати

О том, как можно использовать оставшиеся после приготовления омлета яичные желтки, вы узнаете из рецепта на стр. 23.



майонез | домашний



Время приготовления: **25 мин.**
Порций: **10**
1 порция: **258 ккал**

белки – 1,4 г, жиры – 27,3 г, углеводы – 1,6 г

Что нужно:

5 яичных желтков
250 мл растительного масла
1 ст. л. столового уксуса 9%
1 ст. л. готовой горчицы
1 ст. л. сахара
соль по вкусу





Что делать:

1 К желткам добавить соль, сахар, уксус и горчицу. Взбить венчиком до получения однородной массы.

* **Для майонеза лучше использовать самую обычную горчицу без каких-либо добавок.**

2 Не прекращая взбивать, влить тонкой струйкой растительное масло (еще лучше вводить масло буквально каплями). Продолжать взбивать, пока масса не достигнет необходимой консистенции.

* **Вкус майонеза зависит главным образом от масла. Очень хороший результат дает оливковое масло «экстра вирджин».**

Добавить в майонез 2 ст. л. крутого кипятка и перемешать – майонез получится более плотным.

* **Щепотка желтого порошка карри придаст майонезу насыщенно-желтый цвет, 0,5 ч. л. томатного пюре или кетчупа – розовый, а 1 ст. л. перетертого укропа – зеленоватый.** ■



печенье с курагой и йогуртом

Время приготовления: **50 мин.**
Порций: **20**
1 порция: **155,3 ккал**

белки – 3,5 г, жиры – 3,6 г,
углеводы – 27,2 г



Что нужно:

1,5 стакана муки
1 ч. л. разрыхлителя
1 ч. л. молотой корицы
1 стакан овсяных хлопьев
0,5 стакана сахара
1 стакан нарезанной кураги
1 ст. л. миндаля, нарезанного пластинками
2/3 стакана натурального йогурта
3 ст. л. растительного масла







Это печенье – отличный вариант для детского завтрака или полдника, если его подать с молоком, ягодным киселем или фруктовым компотом.

Что делать:

1 Курагу вымыть и нарезать очень маленькими кусочками.

* **Если курага слишком сухая, ее надо предварительно замочить в теплой кипяченой воде минут на 15–20, затем отбросить на дуршлаг и дать стечь всей воде.**

2 Муку смешать с разрыхлителем и корицей в большой миске. Добавить овсяные хлопья, сахар, курагу и орехи; перемешать.

* **Нарезанный пластинками миндаль можно купить в отделах восточных сладостей. Если вам не удастся его найти, просто порубите орехи ножом.**

3 Йогурт взбить миксером или венчиком с растительным маслом до однородной массы.

* **Вместо натурального йогурта можно использовать абрикосовый – он сделает вкус печенья более ярким.**

Влить получившуюся смесь в муку и вымесить плотное тесто.

4 Выложить тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность, разделить его на 20 равных частей и скатать из них маленькие шарики.

5 Разогреть духовку до 190 °С. Противень накрыть пергаментом, сбрызнуть его водой. Выложить шарики на противень, вилкой сделать из них лепешки одинакового размера.

6 Присыпать печенье сахаром. Поставить в духовку, выпекать 20 мин. Не перекладывая с противня, дать печенью остыть.

* **Мы использовали не рафинированный белый, а коричневый тростниковый сахар. Он полезный и менее сладкий.** ■







кстати



НЕОЧИЩЕННЫЙ КОРИЧНЕВЫЙ САХАР отличается от белого не только цветом (который ему придает содержащаяся в большом количестве патока), но и наличием полезных минеральных веществ – калия, железа, кальция и меди. Считается, что без него невозможны «правильные» кофе и чай – лишь коричневый сахар способен подчеркнуть вкус напитков. А для сладкой выпечки он подходит идеально.



пирожное | восточное с грецкими орехами



Время приготовления: **2 часа**
Порций: **8**
1 порция: **826,6 ккал**

белки – 12,6 г, жиры – 36,8 г,
углеводы – 111,2 г



Что нужно:

800 г муки
1 яйцо
2 ст. л. воды
0,5 ч. л. соли
1,5 стакана очищенных грецких орехов
2 стакана изюма
300 г сливочного масла
2 стакана сахара







Что делать:

1 Муку просеять вместе с солью. Добавить яйцо, 2 ст. л. воды и замесить крутое тесто. Вымешивать, пока оно не станет абсолютно гладким, примерно 5 мин. Завернуть его в пищевую пленку и поставить в холодильник на 1 ч.

2 Тем временем приготовить начинку. Орехи порубить ножом в мелкую крошку (но они не должны превратиться в пудру). Изюм вымыть, замочить в теплой кипяченой воде на 10 мин., откинуть на дуршлаг. Разогреть в сотейнике 2 ст. л. сливочного масла, добавить изюм и тушить 15 мин. Смешать изюм с орехами.

3 Достать тесто из холодильника. Выложить на присыпанную мукой поверхность, разрезать на 5 равных частей. Раскатать каждую часть в пласт толщиной 1 мм. Форма и размер пластов должны соответствовать форме для выпечки, которую вы используете. Обрезать неровные края.

4 Разогреть духовку до 200 °С. Прямоугольную форму с высокими бортами смазать тонким слоем масла. Положить первый слой теста, на него – четвертую часть подготовленной начинки.

5 Положить второй слой теста, как следует промазать его сливочным маслом. Вновь положить начинку и накрыть ее новым слоем теста. Повторять операцию, пока не будут израсходованы все тесто и вся начинка. Каждый слой, включая верхний, промазывать маслом. Накрыть форму листом пергамента, поставить в духовку. Выпекать 15 мин.

6 Тем временем приготовить сироп. Развести сахар в 3/4 стакана воды, поставить на огонь и варить10 мин., постоянно помешивая, пока сироп слегка не загустеет.
Снять сироп с огня и немного остудить. Горячее пирожное облить сиропом, дать настояться при комнатной температуре 2–3 ч. Вынуть пирожное из формы и разрезать на порционные куски. ■







Кстати

★ Все без исключения ОРЕХИ – богатый источник белка, витаминов В, Е, а также кальция, железа, магния и калия. Орехи, конечно, калорийны, но качество их жиров не влияет на уровень холестерина в крови.



★ ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ просто универсальны: их используют для приготовления самых разных блюд – от закусок до десертов. Молодые орехи маринуют и подают к мясу как гарнир.



коктейли

молочные

Ваш ребенок не любит молоко и категорически отказывается его пить? Не читайте ему лекций о пользе молочных продуктов, это не поможет. Лучше приготовьте молочный коктейль с добавлением фруктов, чтобы цвет его был не белый, а, например, розовый. И взбейте посильнее, до максимально высокой пены. От такого напитка никто не откажется. А пользы от этого коктейля, благодаря входящим в него фруктам или сокам, даже больше, чем от молока.

- **Молочные коктейли со свежими фруктами или ягодами настолько питательны и полезны, что иногда могут заменить полноценный завтрак.**

- **Чтобы приготовить традиционный молочный коктейль, нужно взбить в равных частях молоко с мороженым и добавить фруктовый или ягодный сироп. Заменив мороженое йогуртом, вы получите менее жирный напиток. А вместо сиропов лучше использовать натуральные соки.**







йогуртовый коктейль

Время приготовления: **5 мин.**
Порций: **2**
1 порция: **165,4 ккал**

белки – 6,6 г, жиры – 6,6 г,
углеводы – 19,9 г

Что нужно:

300 мл молока
150 г малинового йогурта
100 мл малинового сока

Что делать:

1а Молоко охладить, взбить венчиком или в миксере.

1б Йогурт смешать с соком, добавить в молоко и еще раз взбить до пышной пены. Разлить по бокалам и сразу же подать к столу.







апельсиново-персиковый коктейль

Время приготовления: **10 мин.**
Порций: **2**
1 порция: **209,6 ккал**

белки – 3,7 г, жиры – 1,6 г,
углеводы – 45,1 г

Что нужно:

2 апельсина
2 персика
2 ст. л. сахара
200 мл натурального йогурта
кубики льда

Что делать:

2а Апельсины очистить от кожуры, разобрать на дольки и очистить от пленок. Персики (свежие или консервированные) нарезать небольшими кусочками.

2б В блендере взбить фрукты с сахаром и йогуртом. Перелить в кувшин, добавить лед и хорошо размешать.

Разлить по бокалам, сразу же подать к столу.



кофейный коктейль

Время приготовления: **10 мин.**
Порций: **2**
1 порция: **194,5 ккал**

белки – 3,6 г, жиры – 10,1 г,
углеводы – 22,3 г

Что нужно:

1 стакан холодного кофе
1 ч. л. сахара
2 дольки лимона
200 г сливочного мороженого

Что делать:

3а Сварить крепкий кофе, остудить и процедить через мелкое сито или 2 слоя марли.

3б Перелить в чашу блендера, добавить мороженое и сахар. Взбить до образования пышной пены.

3в Разлить напиток по бокалам. Дольку лимона прижать к лезвию ножа, помещенного над бокалом, и с силой надавить так, чтобы сок стекал в бокал каплями. Таким же образом выдавить сок во второй бокал.

Подать напиток к столу. ■

* **Для приготовления молочных коктейлей удобнее всего пользоваться миксером. Он за считанные минуты взбивает напиток до нужной консистенции.**







подписка

Подписаться на журналы «Гастрономъ» и «Школа гастронома» через редакцию очень просто.

1. Заполните квитанцию. Укажите ФИО, адрес, на который будет приходить заказная бандероль с журналами, телефон.

2. Поставьте отметку на выбранном варианте.

• Стоимость 1 номера журнала «Гастрономъ» – 65 руб. Вы можете подписаться на любые номера в течение 2005 г. Отметьте их в квитанции.

Оформив подписку до 10-го числа текущего месяца, вы будете получать журнал со следующего месяца. Журнал выходит 1 раз в месяц.

• Стоимость 1 номера журнала «Школа гастронома» – 30 руб. Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость подписки на один месяц – 60 руб. Вы можете подписаться на любые номера в течение 2005 г.

Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы будете получать журнал со следующего месяца.

3. Оплатите квитанцию в любом отделении Сбербанка РФ. Копию оплаченной квитанции отправьте к нам в редакцию по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1, или по факсу: (095) 725-1074.

Подписка для юридических лиц.

Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: onikul@idvz.ru.

• В случае неполной информации в квитанции мы будем ориентироваться на уплаченную вами сумму.

• Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение 3 дней с момента выхода журнала.

• В цену подписки не включена комиссия Сбербанка.

Вы также можете оформить подписку на наши журналы и в других странах.

1. Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.

Beneficiary: ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn» Acc. №40702840538040205252 with Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T. Code: SARRUMM

Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia

Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N, Acc.890-0057-610

2. Укажите ПЕЧАТНЫМИ БУКВАМИ ФИО, адрес, на который будет приходить бандероль с журналами, телефон.

3. Укажите, на какие журналы, какие месяцы и в каком количестве вы оплачиваете подписку.

4. Для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины:

• стоимость 1 номера журнала «Гастрономъ» – $2,80

• стоимость 1 номера журнала «Школа гастронома» – $1,50

5. Для остальных стран:

• стоимость 1 номера журнала «Гастрономъ» – $7,70

• стоимость 1 номера журнала«Школа гастронома» – $3,00

Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.

Также подписаться на журнал можно в любом отделении связи или через подписные агентства.

АПР: объединенный каталог «Пресса России»
44140, 44141 – Гастрономъ;
84584, 83273 – Школа гастронома

Роспечать: каталог агентства «Роспечать»
81150, 81158 – Гастрономъ;
83316, 83284 – Школа гастронома

МАП: каталог российской прессы
ПОЧТА РОССИИ
12598, 99378 – Гастрономъ;
12599, 11308 – Школа гастронома

Интер-почта-2003:
тел. (095) 500-0060 (по Москве)
(095) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)

Вся пресса: тел. (095) 787-3445

Коммерсант-Челябинск: тел. (3512) 60-7135

Обновление: г. Сергиев Посад,
тел. (254) 6-0983

ЧП Мостовщикова С.М.:
г. Тюмень, тел. (3452) 39-8809

Подписное агентство KSS:
г. Киев, тел. (044) 464-0220
30850 – Гастрономъ;
34035 – Школа гастронома

Извещение

ЗАО «Издательский Дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)

7743038046 (ИНН получателя платежа) № 40702810338040105252 (номер счета получателя платежа)

в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)

БИК 044525225 № 30101810400000000225
(номер кор.сч.банка получателя платежа)

подписка на журнал
☐ ГАСТРОНОМЪ
☐ ШКОЛА гастронома
☐ ГАСТРОНОМЪ + ШКОЛА гастронома

на 2005 год по месяцам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

(наименование платежа)

Сумма платежа ________ руб. ________ коп.
Сумма платы за услуги ________ руб. ________ коп.
Итого: ________ руб. ________ коп.

Кассир

Квитанция

ЗАО «Издательский Дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)

7743038046 (ИНН получателя платежа) № 40702810338040105252 (номер счета получателя платежа)

в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)

БИК 044525225 № 30101810400000000225
(номер кор.сч.банка получателя платежа)

подписка на журнал
☐ ГАСТРОНОМЪ
☐ ШКОЛА гастронома
☐ ГАСТРОНОМЪ + ШКОЛА гастронома

на 2005 год по месяцам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

(наименование платежа)

Сумма платежа ________ руб. ________ коп.
Сумма платы за услуги ________ руб. ________ коп.
Итого: ________ руб. ________ коп.

Кассир

анонс





закуски рисовый салат с редисом
паштет из куриных потрошков

супы суп из свежей зелени

птица куриные мешочки с рисом

рыба рыба, запеченная в пергаменте

морепродукты морские гребешки кокиль

выпечка овощной пирог

напитки витаминные коктейли

■ **следующий номер выйдет 23 мая**



С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 2005 г.
(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 2005 г.
(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон



№9 (35), май 2005

ШКОЛА гастронома

выходит 2 раза в месяц

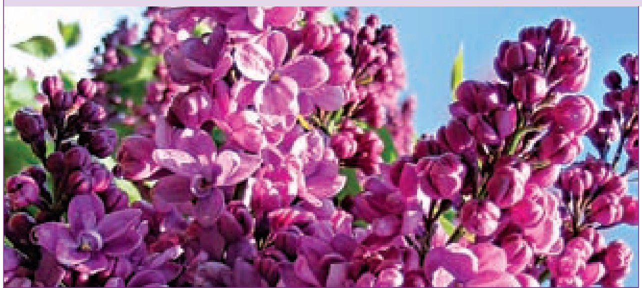
Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Редакция:
главный редактор Андрей Захарин
главный художник Ирина Лещенко
зам. главного редактора Александр Стариков
бильдредактор-стилист Екатерина Овсепян
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Ольга Пахтусова
фотограф Дмитрий Курбатов
редакторы Александр Ильин, Ирина Мосолова, Татьяна Олефиренко
веб-редактор Юлия Товбина
корректор Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук
над номером работали Сергей и Екатерина Моргуновы
исполнительный директор Ольга Ткалич
директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Николай Акимов, Елена Матвеева, Жанна Русакова, Марина Челознова тел.: 725-1071
Отдел маркетинга: Евгений Матяш, Анна Мельникова тел.: 725-1070
Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова (менеджеры по регионам) тел.: 725-1070
Подписка: Ольга Никулушкина тел.: 792-5562
Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс» тел.: 795-0295
Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Екатерина Панюшкина
Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 218 900
Цена свободная
Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Дмитрий Курбатов

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций. Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07.2003 г.

садовник

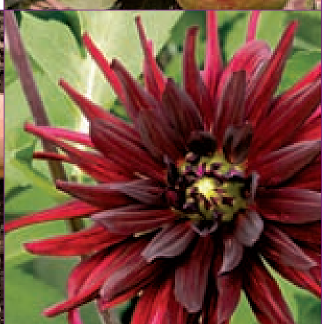
Издательский дом «Вкусная жизнь» представляет новый ежемесячный иллюстрированный журнал – для тех, кто любит свой сад



участок
сад
огород
дом
арсенал









Пять мини-журналов, из которых состоит «Садовник», – «Участок», «Сад», «Огород», «Дом» и «Арсенал», – рассказывают читателям о сезонных работах за городом, об особенностях выращивания самых разных деревьев, кустарников, цветов и комнатных растений, помогают ориентироваться в обилии товаров, предлагаемых садоводам.

в продаже с 25 апреля



Аппетит приходит во время [приготовления] еды
Thomas
COOK SHOP
ФЕЯ
ДОМАШНЕГО ОЧАГА
Изысканная
Посуда и аксессуары для Вашей кухни
Бутик «Cook Shop»
ТЦ «Новинский пассаж»
Новинский бульвар, 31
Тел. (095) 543-9351
Москва,
ТД «Бауклотц»
Ленинградский пр-т, 80
Тел. (095) 943-9287
Санкт-Петербург,
Галерея «Стильхаус»
Малый пр-т П. С., 54/56
Тел. (812) 320-2888
Товар сертифицирован